

Feiern


in der schönsten Sackgasse der Welt

Ein besonderer Tag im Leben an einem ganz besonderen Ort...



Seewiese Altaussee
Fischerndorf 77
8992 Altaussee

willkommen@seewiese-altaussee.at
+43 3622 71206
www.seewiese-altaussee.at



Es freut uns sehr, dass Sie diesen besonderen Tag im Leben gerne bei uns verbringen möchten. Wir möchten Ihnen hiermit gerne einen kleinen Einblick in unser Angebot geben und bereiten Ihnen auch gerne ein persönliches Angebot vor.

Allgemeine Informationen

Wir veranstalten Feiern bis zu einer Personenanzahl von 50 Personen. Dafür verrechnen wir für sämtliche Vor- und Nachbereitungsarbeiten einen Pauschalbetrag von 350,-. Dieser beinhaltet den Auf- und Abbau für den Aperitif, das Eindecken der Tische, die einfache Tischdeko und Tischwäsche. Dafür fallen keine weiteren Gebühren für die Raummiete oder Ähnliches. Als Endreinigungspauschale werden 150,- verrechnet.

Ihr persönliches Angebot könnte, wenn gewünscht, beinhalten:

- Betrag Set-Up
- Plattenüberfahrt- oder Transfer
- Aperitif mit kleinen Häppchen
- 2- oder 3-Gängiges Menü
- Weinbegleitung
- Alkoholfreie Getränke
- Mitternachtsjause





Ankommen

Mit unserer hauseigenen Platte mit einem prickelnden Glas Sekt oder Bier fürs erste Anstoßen.

Anstoßen

Mit einem Glas Frizzante Rose und einem frisch gezapften Bier und kleinen Häppchen, um den ersten Hunger zu stillen, auf unserem Tanzboden mit Ausblick auf den Altausseer See.

Als Häppchen bieten wir Ihnen zum Beispiel an:

- Speckbrot
- Ceviche vom Ausseer Saibling
- Käferbohnenhummus auf Schwarzbrot
- Verschiedene Aufstriche
- Marinierte Tomaten mit Ziegenfrischkäse





Menü

Vorspeisen & Suppen

Beef Tatar
mit Tomatenbutter, Eicreme & getoastetem
Schwarzbrot

Steirischer Käferbohnenhummus
mit Kernöl, hausgemachtem Knäckebrot und
Schwarzbrot

Kräftige Rindssuppe
mit Frittaten

Saisonale Schaumsuppe
mit gedämpften Kräutertascherl





Menü

Hauptspeisen

Ausseer Saiblingsfilet
mit saisonalem Risotto und Weißweinschaum

Hausgemachte Linguine
auf getrocknetem Tomatenconfit und Asmonte

Schweinsbratl
mit Semmelknödel & Sauerkraut

Gefüllte Hühnerbrust
mit Spinat und Frischkäse
auf Rahmzucchini und gebackenen
Minikartoffeln





Menü

Dessert

Diverse Kuchen

Hochzeitstorte

Schokoladeariation
mit saisonalen Früchten

Kaiserschmarrn

Bei einem 3-gängigen Menü können Sie in etwa mit € 42,-
bis € 54,- rechnen,
je nach Speisenauswahl.





Getränke

Besprechen Sie Ihre Wünsche und Vorlieben mit unserer Serviceleitung und wir finden bestimmt die perfekte Begleitung für Sie und Ihre Gäste.

Geburtstagsstorte

Gerne erfüllt Ihnen unser Patissier die Wünsche für Ihre perfekte Hochzeitstorte.

Für die späteren Stunden

bereiten wir gern eine Jause für Sie vor:

- Speck- und Käsejause
- Hausgemachte Gulaschsuppe
- Wurstsalat
- Leberkäsesemmeln

Tischdekoration

Für den perfekten Blumenschmuck empfehlen wir Ihnen die Gärtnerei Reischenböck in Altaussee. Die Tische werden von uns sorgfältig mit Tischtüchern und Stoffservietten gedeckt. Auf Wunsch gestalten wir gerne die Menükarten für Sie.



Musikempfehlungen

- Hopfenblütenteemusi 0660/1873202
- AltBadSeerMusi 0664/4102677
- Hinterberger Soatnmusi 0664/1936450

Nach Hause kommen

Die Seewiese schließt um spätestens 24 Uhr. Die Schifffahrt Altaussee bietet dafür Sonderfahrten an.



